



MELACHERE

Bar und Beiz
Schmiedgasse 10
6370 Stans
Telefon 041 610 13 80

Mittagstisch

Mittwoch, 2. Dezember 2020

Letzter Mittagstisch am Dienstag, 22. Dezember 2020

Bei allen Menus inbegriffen: Salatbuffet, Suppe oder Saft

Frisch zubereitete Pasta geliefert von



Menu 1	Ricotta-Zwetschgen Ravioli im Rotweinteig	20
Menu 2	Rosa gebratenes Lammhüftli (Irland) mit Kartoffelgratin und Bohnen	24
Menu 3	Rollschinkli auf warmen Kartoffel-Gurkensalat	20
Menu 4	Kalbssteak mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	32

...es hed nu es paarmal....

Menu 5	Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Gemüseduo	26
--------	--	----

...und sonst noch....

Salat als Hauptgang so viel du magst	17
Suppe und Brot so viel du magst	12
Pommes frites dazu	6
Pommes frites Portion Mayonnaise oder Ketchup	12

Fleischherkunft: Schweiz, Neuseeland

Für Informationen zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen ans Personal wenden

Kafi plus (Birnenkompot, Vanilleglacé, Schokosauce)	Fr. 9.00
„Melacherli“ (Banane, Caramel, Caramelglacé, Meringues, Rahm)	Fr. 7.00
Espresso Gelato	Fr. 6.00
1 Kugel Glacé Vanille, Zimt und Caramel	Fr. 3.50 / m.R. Fr. 4.50

Weinempfehlungen

Rueda DO Verdejo Tresolmos, Bodega Garciarevalo	E	2018	6.50 / 43.50
<small>Komplexe, fruchtige Nase mit Noten von Zitrus und tropischen Früchten wie Grapefruit</small>			
Vilette Lavaux AOC, J.&M. Dizerens, Lutry	CH	2018	7.00 / 47.00
<small>Chasselas, Pinot. Gris, Chardonnay / fruchtige Noten von exotischen Früchten</small>			
Grüner Veltliner Rabl, Kamptal, Vinum Optimum	A	2018	7.50 / 50.50
<small>Grüner Veltliner / am Gaumen feine Frucht und gutes Spiel, feingliedrig und spielerisch</small>			
Cornalin, Domaines Rouvinez, Wallis	CH	2017	7.50 / 50.50
<small>100% Cornalin / im Bouquet intensive Fruchtigkeit mit Aromen verschiedener Beeren</small>			
Sangiovese di Romagna, DOC Riserva	I	2016	6.50 / 43.50
<small>100% Sangiovese / Noten von Zimt, Pfeffer, Zedernholz und angenehmen Röstaromen</small>			
Rioja DOCA Reserva, Bodegas LAN	E	2012	7.50 / 50.50
<small>80% Tempranillo, 10% Gamacha, 10% Mazuelo / gute Balance zwischen Holz und Frucht</small>			
Liano Rubicone IGT, Umberto Cesari San Pietro	I	2017	8.50 / 57.50
<small>70% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon / fruchtbetont, an schwarze Kirsche erinnernd, Eichenholznote</small>			